



PER CHI È PENSATO

E' il corso che consente agli assaggiatori di approfondire la psicofisiologia della percezione attraverso una parte teorica e una serie di sette esercitazioni sul funzionamento del cervello e degli organi di senso.

STRUTTURA E CONTENUTI

Il corso si articola nei seguenti:

- psicofisiologia sensoriale: come funzionano i nostri organi di senso e come avviene il riconoscimento, la memorizzazione e la misurazione degli stimoli;
- verifica della corretta percezione visiva;
- verifica della percezione e identificazione degli odori;
- verifica della percezione e identificazione delle sensazioni sapide e tattili;
- verifica dell'attitudine a compiere test discriminanti qualitativi.



DURATA DEL CORSO

Il corso si svolge in 7,5 ore, in una giornata o in tre sessioni distinte da 2,5 ore.

ESERCITAZIONI

Sette esercitazioni per scoprire ed incrementare la propria capacità di percezione visiva, olfattiva, tattile e gustativa.

CHOCOLIER ASSAGGIATORE QUALIFICATO



IL SECONDO LIVELLO DELL'ANALISI SENSORIALE DEL CIOCCOLATO

DETTAGLI DEL CORSO

DATA 06/09/2016
DURATA Dalle 8.30 alle 17.00.
SEDE Via Cagliari 15/B Torino (TO)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE
250,00€ IVA inclusa

QUOTA ASSOCIATIVA
00,00 € *

DATI PER IL BONIFICO

INTESTATO A: Guido Gobino srl
IBAN IT 31 H 02008 01109 000102338061
FILIALE DI Torino, Corso Chieti 1/A
TERMINE DI ISCRIZIONE 29/08/2016

* NB: Per partecipare al corso è necessario essere in regola con la quota associativa all'Istituto Internazionale Chocolier.

PER INFORMAZIONI

ORGANIZZATORE:
GUIDO GOBINO S.R.L.

Sede Via Cagliari 15/b Torino (TO)
Telefono 011.2476245
Fax 011.2478868
Email marketing@guidogobino.it

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

L'iscrizione si effettua inviando la presente scheda, debitamente **compilata e firmata** unitamente a **copia del bonifico bancario**, via email o fax, all'organizzatore del corso

PARTECIPANTE

Nome _____
Cognome _____
Telefono _____
Fax _____
Email _____

INTESTAZIONE FATTURA

Ragione sociale _____
Indirizzo _____
CAP _____
Città _____
Provincia _____
P.Iva _____
CF _____

IMPORTANTE

I dati verranno trattati in conformità della legge sulla privacy 196/03. L'organizzazione si riserva di non attivare il corso in caso di impedimento dandone comunicazione agli iscritti con 48 ore di anticipo e restituendo la cifra versata.

PER ISCRIZIONE E ACCETTAZIONE
(timbro e firma)
